TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……date : / /

Module 2	EB	TP
Gr1	05/11	14/11
Gr2	12/11	17/10
Gr3	15/10	07/10

contrat de formation

Travaux pratiques de cuisine

TECHNIQUES DE MISES EN OEUVRE	
Préparations préliminaires et techniques gestuelles **Laver et gratter des moules** **Parer, manchonner une côte** Emincer des champignons Tailler une julienne des carottes et poireaux Tailler en brunoise	*Cuissons* **Cuire en marinière** **Sauter-déglacer** **Cuire un riz pilaf** Etuver des légumes
Appareils, fonds et sauces Réaliser une sauce sauter déglacer crémée	*Mise en œuvre PAI* Détailler et cuire une pate feuilletée PAI Réhydrater et améliorer un fonds PAI

MENU

Bouchées de moules au curry
Côte de veau à la crème et champignons
Riz Pilaf aux pommes
& courgettes glacées
Plateau de fromages (salle)

Semaine n°……
Responsabilité HACCP :
……

	Techniques é…	…ques	…ts
préparations préliminaires et techniques gestuelles	Tailler en brunoise Tourner des courgettes	Régulier régulier	3 points 3 points
cuissons	Glacer à blanc	Sans coloration et pas trop sucré, brillant	3 points
appareils, fonds et sauces			
mise en œuvre PAI	feuilleté	Montage régulier bien doré	3 points

Grille d' évaluation

La préparation du TP est notée sur 2

L'hygiène et organisation sont notées sur 3

Timing est noté sur 3

TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……date : / /

CUISSONS

mode et type	descriptif de la cuisson	matériel nécessaire	choix du fourneau, intensité de la puissance	dérivés
Expansion	**<u>Cuire en Marinière</u> :**			
Concentration	**<u>Sauter – déglacer</u>** :			
Concentration	**<u>Cuire un riz pilaf :</u>**			

A COMPLETER
A COMPLETER
A COMPLETER

Présentation, règles de dressage

TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……date : / /

Plat 1 **<u>Feuilleté de moules au curry</u>** Sur assiette Ø 24 ouvrir les feuilleté en deux et garnir de moules, julienne de poireaux et carottes étuvée et de sauce au curry, parsemer de ciboulette ciselée. reposer le couvercle dessus et placer un bouquet de mâche et deux demi-tomates cerisettes coupées en dents de loup. Assaisonner de vinaigrette au balsamique et miel.	Plat 2 **<u>Côtes de veau à la crème</u>** sur plat long en les chevauchant, les napper de sauce crème et champignons. Parsemer de persil haché. **<u>Riz Pilaf aux pommes</u>** Mélanger le riz avec la brunoise de pommes vertes et du persil haché avant de dresser en légumier.

TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……. date : / /

Organisation Horaire

Plat 1 : **Feuilleté de moules au curry**		Plat 2 : **Côte de veau à la crème et aux champignons** **Courgettes glacées et riz pilaf aux pommes**
Désinfecter	14 h 30	**Préparations préliminaires** : laver courgettes, pomme verte, citron, persil, ciboulette. Eplucher oignons, ail. Ne pas toucher aux champignons
	14 h 40	
	14 h 50	**DEMONTRATION DE TOURNER LES COURGETTES** Application
	15 h 00	Réaliser un rond de papier sulfurisé
	15 h 10	**Glacer à blanc les courgettes**
Trier les moules	15 h 20	
Ouvrir marinière (échalotes et persil en MEP)	15 h 30	
refroidir	15 h40	**DEMONSTRATION MANCHONNER ET HABILLER UNE COTE** application
DEMONSTRATION DES FEUILLETES	15 h 50	
Application et dorer une première fois **Etuver les carottes et les poireaux en julienne. Fait en MEP**	16 h 00	Réhydrater 0,5 l de fond blanc de veau et 0,2 l de fond brun lié
Décortiquer les moules	16 h 10	Réaliser la brunoise de pomme verte
Dorer une deuxième fois **cuire les feuilletés à 180°C**	16 h 20	**Sauter au beurre** et refroidir en cellule
	16 h 30	**DEMONSTRATION DU RIZ PILAF** application
	16 h 40	laver, essuyer les champignons et les émincer
Réserver les bouchées sur grilles	16 h 50	
Remettre en température la sauce au curry	17 h 00	Mesurer les ingrédients pour la sauce Égrener le riz et ajouter beurre → Bain marie
Lier au jaune d'œuf et mettre la sauce au bain marie	17 h 10	**DEMONSTRATION DE LA VINAIGRETTE AU MIEL**
	17 h 20	
	17 h 30	**DEMONSTRATION SAUTER LES COTES DE VEAU**
	17 h 40	
	17 h 50	**REALISER LA SAUCE A LA CREME ET CHAMPIGNON**
DEMONSTRATION DU DRESSAGE DES FEUILLETES	18 h 00	
REPAS SELF	18 h 15 18 h 45	REPAS SELF
	18 h 50	Sauter les côtes de veau (finir au four) Réaliser la sauce
Dr	19 h 00	Dresser le riz en dôme dans le légumier
	19 h 10	ENVOI DES PLATS
	19 h 20	
	19 h 30	
	20 h 00	NETTOYAGE
	20 h 15	Synthèse

Chef :

- Peser les poudres à fonds
- Préparer de carrés de papier sulfurisé
- Laver la mâche et essorer
- Préparer les démonstrations
- Mettre la vinaigrette en pipette
- Répartir le persil et la ciboulette
- Les moules et couper les tomates cerisettes en dents de loup

TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……date : / /

TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……date : / /

Bon d'économat

Denrées pour 4 couverts

PRODUITS	unités	Quantités Plat n°1 **Feuilleté de moules au curry**	Quantités accomp **Riz pilaf Courgettes glacées**	Quantités Plat n°2 **Côte de veau à la crème et champignons**	**Total**
BOUCHERIE					
Carre de veau 8 côtes ou	pièces			0,5	**0,5**
Côte de veau de 0,200 kg	pièces			4	**4**
POISSONNERIE					
moules	kg	0,600			**0,600**
PRODUITS LAITIERS					
beurre	Kg	0,050	0,020 +0,070	0,060	**0,250**
Œuf	Kg	1			**2**
Crème liquide	litre	0,08		0,25	**0,330**
FRUITS & LEGUMES					
citron	kg		0,5	0,5	**1**
courgette	kg		0,200		**0,200**
carotte	kg	0,100			**0,100**
oignons	kg		0,075		**0,075**
Champignons de Paris	kg			0,150	**0,150**
Blanc de poireau	kg	0,100			**0,100**
echalote	Kg	0,030			**0,030**
Persil plat	botte	0,1			**0,1**
ciboulette	botte	0,1			**0,1**
mâche	kg	0,040			**0,040**
Thym laurier			PM		**PM**
ail	gousse			2	**2**
Pomme granny smith	kg		0,100		**0,100**
PRODUITS SURGELES					
Pate feuilletée PAI	pièce	0,25			**0,25**
EPICERIE					
Sucre	kg		0,010		**PM**
Farine	kg			0,040	**0,040**
Fonds brun lié PAI	litre			0,1	**0,1**
Riz long	kg		0,200		**0,200**
Fond de veau clair PAI	litre		0,4		**0,4**
LIQUIDES					
Vinaigre blanc	litre				**0,5**
Porto	litre			0,05	**0,05**

TBTN-B 2013-2014 Nom :…….. Prénom :……date : / /

Préparations préliminaires et techniques gestuelles

Laver et gratter les moules :
Gratter les moules pour éliminer les byssus, les laver soigneusement en les brassant dans plusieurs eaux. Eliminer celles qui remontent à la surface, celles qui sont brisées et celles qui s'entrouvrent. Ne pas les laisser séjourner dans l'eau au risque qu'elles perdent leur eau de mer.

Habiller et manchonner une côte de veau :
Décoller l'os de la colonne vertébrale et retirer comme pour le carré. Seul l'os de la côte doit rester.
Manchonner sur 2 cm en laissant l'os sans trace de petite peau.
Inciser légèrement la graisse et la peau pour éviter que la viande se rétracte pendant la cuisson.

Appareils, fonds et sauces

Réaliser une sauce sauter déglacer crémée : voir dans cuisson sauter déglacer

Mise en œuvre PAI

IMPORTANT A SAVOIR CAR L'UTILISATION D'UN PAI EST NOTEE A L'EPREUVE DE CUISINE

Réhydrater un fond PAI : lire le mode d'emploi et mettre la quantité d'eau pour la quantité de poudre pour **sauce**. Faire un BG et mettre des parures de légumes qui peuvent apporter un gout en rapport avec la dénomination de la sauce. Talons d'oignon, d'échalote, parures de carottes, champignons.
Les courgettes, les pommes de terre n'ont aucun intérêt gustatif.
Les navets sont à éviter pour leur gout trop prononcé.
Si nous avions des parures et os de veau ou de volaille. Les os rôtis et colorés sans matière grasse pour améliorer un fond brun ou ajoutés crus dans un fond blanc.

Détailler dans une pâte feuilletée PAI : bien nettoyer le plan de travail. Préparer deux plaques à pâtisserie l'une sur l'autre pour éviter que les pièces de feuilletage brulent dans les fours à convection simple. Déposer la plaque congelée et la laisser réchauffer sans qu'elle soit totalement décongelée. Détailler des pièces identiques en adéquation avec l'assiette de service et la quantité de garniture. Remettre le reste non utilisé au congélateur bien à plat. Poser les pièces crues sur la plaque propre et mouillée et une fois formées les dorer au jaune d'œuf + eau sans en mettre sur la tranche afin de favoriser le développement du feuilletage. Mettre au frais pour redurcir le beurre et crouter en surface la dorure. Redorer une nouvelle fois dans les mêmes conditions avant d'enfourner dans un four à température 180°C. les feuilletages sont cuits quand ils sont dorés et se décollent de la plaque à pâtisserie. Les stocker une fois cuits sur des grilles.